VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM



НАША ЗАКУСКА:

селедочка, маринованные грибочки, квашеная капуста





НАША ЗАКУСКА:
селедочка, маринованные грибочки, квашеная капуста

Содержание



4. Закуска из маринованных грибов
5. Бутерброды с сельдью
6. Сельдь, маринованная с зеленью и луком
7. Селедочный паштет
8. Закуска с сельдью
9. Селедочные рулетики под соусом
10. Сельдь под шубой
11. Рулеты из сельди
12. Винегрет с грибами
13. Сельдь по-норвежски
14. Салат «Старорусский»
15. Грибы с хреном
16. Салат из сельди
17. Салат «Зима»
18. Салат из капусты с грибами и фасолью
19. Салат из маринованных грибов
20. Салат из сельди с яйцами
21. Салат «Дачный»
22. Салат из картофеля и квашеной капусты
23. Салат «Рыбка»
24. Запеканка из сельди
25. Салат «Закусочный»
26. Капуста белокочанная с шафраном
27. Капуста белокочанная по-грузински
28. Капуста, квашенная с клюквой
29. Сельдь пряного посола
30. Капуста краснокочанная с яблоками и луком
31. Огурцы консервированные









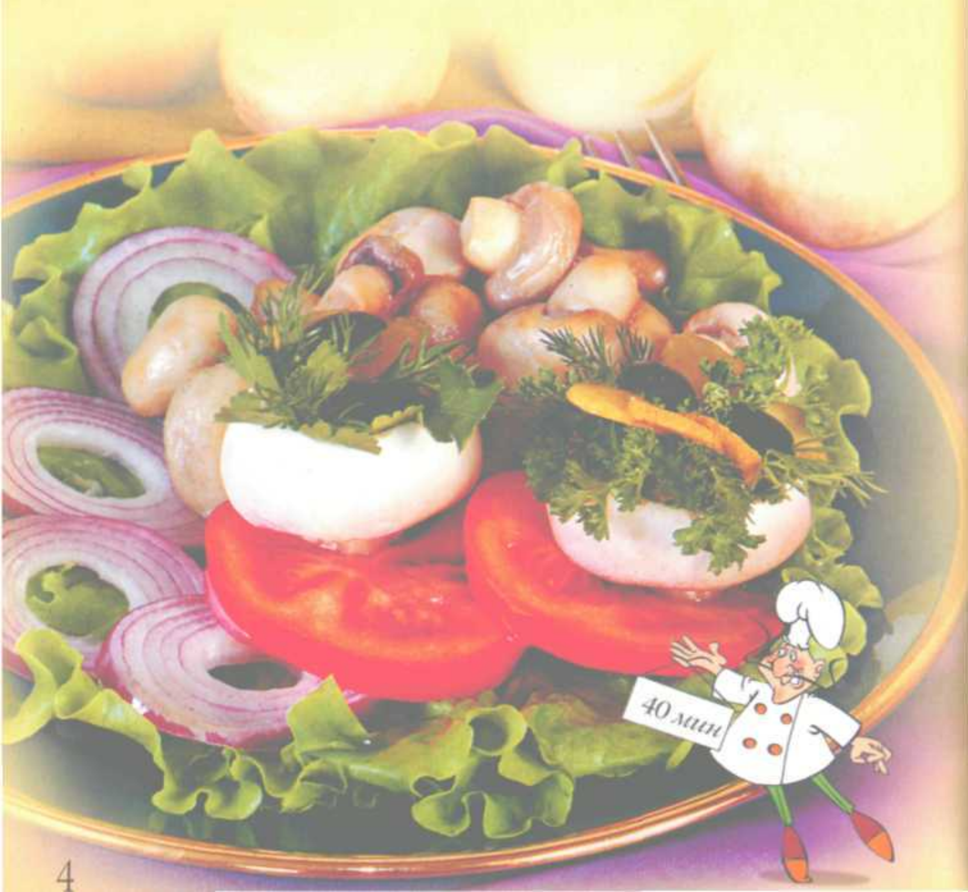
Закуска из маринованных грибов

- 250 г маринованных шампиньонов
- 1 помидор
- 1 луковица
- соль

Для украшения:

- 2 свежих шампиньона
- 1 маринованный огурец
- 4 маслины без косточек
- 1 пучок зеленого салата
- зелень укропа и петрушки

Помидор нарезать кружочками. Лук нарезать кольцами. Огурец нарезать ломтиками. Вырезать часть мякоти из шляпок грибов. Воткнуть по краям небольшие веточки укропа и петрушки. Положить в центр ломтики огурца и маслины. Помидор, лук и маринованные шампиньоны выложить на выстланные листьями салата блюдо, посолить, украсить фаршированными шляпками шампиньонов.





БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ

- *3 ломтика ржаного хлеба*
- *100 г филе соленой сельди*
- *50 г сыра*

Для украшения:

- *3 небольшие луковицы*
- *20 г оливок без косточек*
- *зелень петрушки*



Для закуски рекомендуется делать небольшие бутерброды. Можно украсить каждый из них по отдельности или выложить на блюдо и оформить фигурками из овощей.

Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Сыр натереть на мелкой терке. 3 оливки наколоть на шпажки, остальные нарезать кружочками. На ломтики хлеба выложить сыр, филе сельди и кружочки оливок. Лук очистить. Треугольным ножом у основания луковицы прорезать первый ряд лепестков. Аккуратно отделить верхние чешуи луковицы. Вырезать остальные ряды лепестков. Аналогичным способом вырезать «цветки» из остальных луковиц, положить их в холодную воду. Из нескольких чешуй лука вырезать ножом «листики». Выложить бутерброды на тарелку, украсить «цветками» и «листиками» из лука, шпажками с оливками и листиками петрушки.



Сельдь, маринованная с зеленью и луком

- 1 кг соленой океанской сельди
- 100 мл белого винного уксуса
- 2 ст. ложки растительного масла
- по 50 г зелени петрушки и укропа
- 1-2 луковицы
- 1-2 лавровых листа

Сельдь промыть в холодной воде, обсушить. Снять кожу. Разделать на филе. Зелень мелко нарезать. Лук нарезать кольцами. Филе сельди посыпать зеленью, свернуть в виде рулета. Плотно уложить в банку. Добавить лук и лавровый лист, залить уксусом. Добавить масло. Накрыть банку, поставить в холодильник. Мариновать в течение 3 дней.

Селедочный паштет

- *2 соленые сельди*
- *1 луковица*
- *1 яблоко*
- *3 вареных яйца*
- *100 г сливочного масла*

Для украшения:
- *1 свежий огурец*



Чтобы сельдь не «ржавела», ее обмазывают горчицей, сворачивают, укладывают в банку, заливают подсолнечным маслом и ставят на холод.

Яблоко очистить от кожицы, нарезать его небольшими кусочками. Лук и яйца очистить и нарезать кусочками. Сельди очистить от кожицы, отделить филе от костей и нарезать кусочками. Подготовленные продукты вместе с маслом измельчить с помощью блендера до однородной массы.

Готовый паштет выложить в рыбницу, сформировать в виде рыбы, используя голову и хвост сельди, украсить нарезанным соломкой яичным белком, крошками желтка и ломтиками огурца. Паштет подать к столу охлажденным.





- *2 клубня картофеля*
- *1 яблоко*
- *3 яйца*
- *150 г филе соленой сельди*
- *1 свекла*
- *2 ст. ложки майонеза*
- *1 ст. ложка горчицы*
- *соль*
- *молотый черный перец*

Для украшения:
- *1 пучок зелени укропа*

Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать кружочками, выложить на блюдо.

Филе сельди нарезать мелкими кусочками, разложить на кружки картофеля.
Яблоко натереть на крупной терке.
Яйца сварить, очистить, нарезать кружками. Накрыть ими сельдь, сверху выложить натертое яблоко.
Свеклу сварить, очистить, натереть на крупной терке.
Соединить свеклу с майонезом и горчицей, посолить, поперчить, перемешать и аккуратно выложить поверх яблока.
Готовую закуску украсить зеленью.

Закуска с сельдью



Закуски, включающие тертые овощи и фрукты, нужно готовить непосредственно перед подачей на стол, чтобы выделяющийся сок не испортил вид блюда.



Селедочные рулетики под соусом



Сметанные соусы хорошо подходят к блюдам из мясных продуктов, птицы и овощей.

50 мин

- *2 соленые сельди*
- *2 яйца*
- *2 болгарских перца*
- *1 пучок зелени петрушки*
- *3 ст. ложки сметаны*
- *100 г пшеничной муки*
- *100 г сахара*
- *зелень петрушки*
- *черный молотый перец*
- *соль*

Сельдь вымочить в молоке в течение 30 минут.
Отделить филе от костей и нарезать полосками.
Перец нарезать полосками.
Яйца отварить в подсоленной воде, остудить, очистить от скорлупы и нарезать небольшими кубиками.
Полоски перца выложить на селедочное филе, свернуть в виде рулетиков и сколоть деревянными шпажками.
Сметану растереть с сахаром, добавить соль, черный молотый перец и перемешать.
Полученную массу довести до кипения, добавить спассерованную муку и прогреть до загустения.
Перед подачей к столу выложить селедочные рулетики на блюдо, полить сметанным соусом и посыпать измельченным яйцом, украсить веточками петрушки.



Сельдь под шубой

- *3 соленые сельди*
- *6 клубней картофеля*
- *2 моркови*
- *4 свеклы*
- *2 луковицы*
- *2 яйца*
- *5 ст. ложек майонеза*

Селедку почистить, отделить мякоть от костей, порезать мелкими кубиками.
Овощи и яйца сварить, почистить, натереть на крупной терке или порезать мелко кубиками. Лук мелко порезать и ошпарить кипятком.
В глубокую тарелку положить слоями картофель, сельдь, лук, яйца, морковь, свеклу, майонез.
Сверху положить еще раз слои овощей и яиц в том же порядке.
На последний слой положить больше свеклы и майонеза.
Оставить в холодильнике на 5 часов.

Рулеты из сельди

- *500 г филе соленой сельди*
- *1-2 маринованных огурца*

Для украшения:
- *дайкон*
- *1 болгарский перец*
- *3-4 маслины без косточек*



Если нет дайкона, «сердцевину» «цветков» можно вырезать из кружочков сырой моркови или редиса.

Филе сельди и огурцы нарезать кусочками. На середину каждого кусочка сельди положить кусочек огурца и свернуть в виде рулета. Дайкон очистить и нарезать поперек кружочками. С помощью овального ножа или выемки придать заготовкам из дайкона форму цветка. Перец нарезать небольшими прямоугольными кусочками.

С помощью ножа придать им форму лепестков. Маслины разрезать на 4 части. Выложить рулеты на блюдо. Из дайкона сделать «сердцевину» «цветков», из перца и маслин – «лепестки».



40 мин

Винегрет с грибами

- *2 свеклы*
- *6 ст. ложек фасоли*
- *3 клубня картофеля*
- *2-3 соленых огурца*
- *200 г соленых грибов*
- *4 ст. ложки майонеза*
- *лимон*
- *соль*

Фасоль замочить на ночь. Затем отварить ее в подсоленной воде. Воду слить.

Сварить свеклу и картофель, очистить от кожицы. Нарезать свеклу и картофель кусочками и перемешать с вареной фасолью. Добавить мелко нарезанные грибы, огурцы, сок лимона, посолить, заправить майонезом или растительным маслом. Переложить винегрет в салатник и украсить по желанию.



Несколько капель растительного масла, добавленные в воду, где варят фасоль, сделают ее мягче





Сельдь по-норвежски



- *250 г филе соленой сельди*
- *3-5 клубней картофеля*
- *2 красные луковицы*
- *1 свекла*
- *1 яблоко*
- *1 лимон*
- *1/2 пучка зеленого лука*
- *3 ст. ложки консервированного зеленого горошка*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Подержав лимон 5-7 минут в горячей воде, можно выжать из него большее количество сока.

Свеклу и картофель вымыть, отварить до готовности. Остудить, очистить и нарезать кубиками. Яблоко нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами. Зеленый лук мелко нарезать. Кубики картофеля и свеклы соединить в одной емкости с кусочками яблока и репчатым луком, посолить, перемешать. Добавить зеленый горошек, заправить растительным маслом и перемешать. Салат выложить на блюдо, сверху положить кусочки сельди и полить лимонным соком.

- *2 клубня картофеля*
- *2 соленых огурца*
- *100 г квашеной капусты*
- *2 ст. ложки консервированного зеленого горошка*
- *2 моркови*
- *2 дольки чеснока*
- *2 ст. ложки сметаны*
- *соль*
- *перец*
- *зеленый лук*

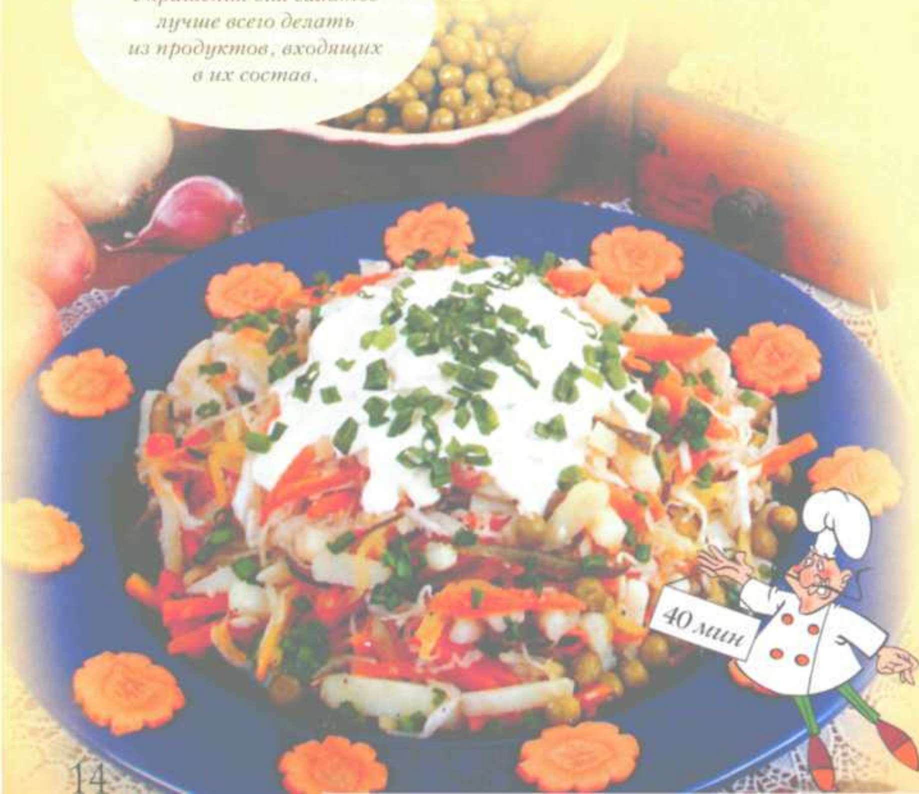
Морковь и картофель сварить, остудить, очистить. Нарезать морковь соломкой, небольшой кусочек оставить для украшения.

Картофель нарезать тонкими брусочками. Соленые огурцы нарезать соломкой. Все подготовленные ингредиенты выложить в глубокую посуду. Зеленый лук мелко нарубить. Добавить к подготовленным компонентам зеленый горошек, квашеную капусту, измельченный чеснок, посолить, поперчить, перемешать, выложить на сервировочное блюдо, полить сметаной, посыпать зеленым луком, украсить ломтиками моркови и подать к столу.

Салат «Старорусский»

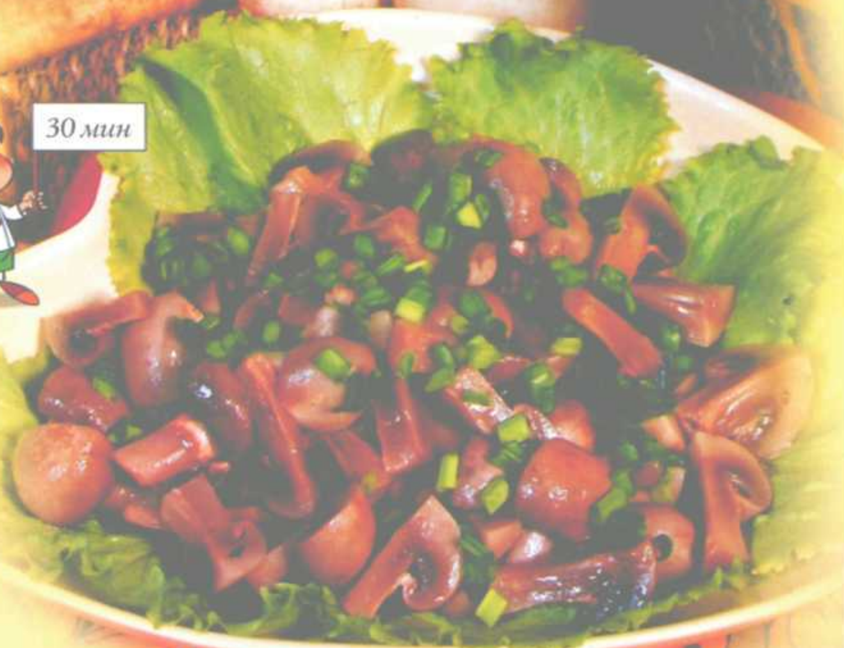


Украшения для салатов лучше всего делать из продуктов, входящих в их состав.



Грибы с хреном





- *300 г маринованных шампиньонов*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *1 корень хрена*
- *соль*
- *черный молотый перец*
- *уксус*

Для украшения:

- *листья салата*

Грибы разрезать на 2 - 3 части, посолить, поперчить, заправить уксусом и растительным маслом, перемешать. Хрен очистить и натереть на крупной терке, посолить. Листья салата разложить на тарелке, сверху выложить грибы. Хрен можно подать отдельно.



Салат из сельди

- *2 соленые сельди*
- *1 луковица*
- *2 клубня картофеля*
- *1 ст. ложка консервированной фасоли*
- *1 помидор*
- *1 яйцо*
- *майонез*
- *зелень петрушки*
- *соль*

Разделать сельдь: мясо отделить от костей, снять кожу и нарезать небольшими кусочками.

Лук нарезать кольцами. Картофель сварить в подсоленной воде, остудить и нарезать небольшими кубиками. Перемешать картофель, сельдь, фасоль, лук. На тарелку положить несколько веточек петрушки, выложить салат и все полить майонезом. Из помидора сделать цветочек, а в центр поместить вареный яичный желток. Сверху салат украсить кольцами лука.

Салат «Зима»

- *100 г филе соленой сельди*
- *1 клубень картофеля*
- *2 огурца*
- *1 луковица*
- *1 болгарскй перец*
- *2 ст. ложки консервированного зеленого горошка*
- *2 моркови*
- *2 яйца*
- *1 ст. ложка майонеза*

Для украшения:

- *зелень укропа*
- *зеленый лук*

Картофель, морковь, яйца сварить, остудить и очистить. Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Мелко нарубить яйца. Болгарский перец нарезать кубиками. Луковицу нарезать крупными полукольцами.

Картофель нарезать мелкими кубиками, 1 огурец – ломтиками, другой – кружочками для украшения, зеленый лук мелко нарубить.

Все подготовленные компоненты посолить, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, перемешать, выложить в салатницу. Украсить салат кружочками огурца, зеленью укропа, лука.



Салат из капусты с грибами и фасолью

- *100 г соленых шампиньонов*
- *1 зеленый перец*
- *1 яблоко*
- *пучок петрушки*
- *200 г цветной капусты*
- *1 ст. ложка консервированной красной фасоли*
- *2 вареных яйца*
- *соль*

Для соуса:
- *50 мл лимонного сока*
- *майонез*
- *черный молотый перец*

Сладкий перец и грибы нарезать тонкими полосками.

Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия и мелко нарезать. Вареные яйца измельчить. Яблоко нарезать тонкими ломтиками. В глубоком блюде перемешать перец, капусту, яйца, яблоки, консервированную фасоль, измельченные грибы, все посолить и поперчить.

Соус: в отдельной посуде смешать ингредиенты для соуса. Салат выложить в вазу, которую предварительно выстелить салатными листьями. Все полить подготовленным соусом и украсить веточками петрушки.





Салат из маринованных грибов



Прекрасным дополнением и украшением любого блюда являются зеленые листья салата или листья капусты.

- *1 клубень картофеля*
- *1 свежий огурец*
- *1 морковь*
- *100 г маринованных грибов*
- *1 сладкий перец*
- *2 маринованных огурца*
- *70 г клюквы*
- *зеленый лук*
- *листья салата*
- *соль*

Картофель вымыть, очистить и варить в подсоленной воде до готовности.
Овощи остудить и нарезать небольшими кусочками.
Свежий огурец измельчить.
Маринованные грибы откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, после чего нарезать мелкими кусочками.

Морковь очистить, промыть и отварить в подсоленной воде.
После остудить и нарезать небольшими кусочками.
Маринованные огурцы, перец и зеленый лук также измельчить.
Все нарезанные ингредиенты выложить в глубокое блюдо, добавить клюкву, перемешать.
Переложить салат в тарелку, выстеленную листьями салата, и украсить луком.

- *1 соленая сельдь*
- *1 пучок листового салата*
- *5 яиц*
- *1 зеленый лук*
- *50 г твердого сыра*

Для соуса:

- *3-4 ст. ложки растительного масла*
- *сок лимона*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Салат вымыть, обсушить, мелко нарезать, выложить в салатник.

Яйца сварить, очистить, разрезать пополам.

Сельдь отделить от костей, нарезать кусочками.

Половинки сваренных вкрутую яиц и нарезанную сельдь добавить в салатник.

Нарезать зеленый лук, добавить к салату.

Сыр натереть на терке и всыпать в салат.

Заправить соусом.

Соус: смешать перечисленные выше ингредиенты.

Салат из сельди с яйцами



Чтобы сыр было легче натереть на терке, его рекомендуется немного подсушить.



Салат «Дачный»



- *200 г филе соленой сельди*
- *4 клубня картофеля*
- *4 моркови*
- *2 свеклы*
- *2 соленых огурца*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*
- *черный молотый перец*

Для украшения:

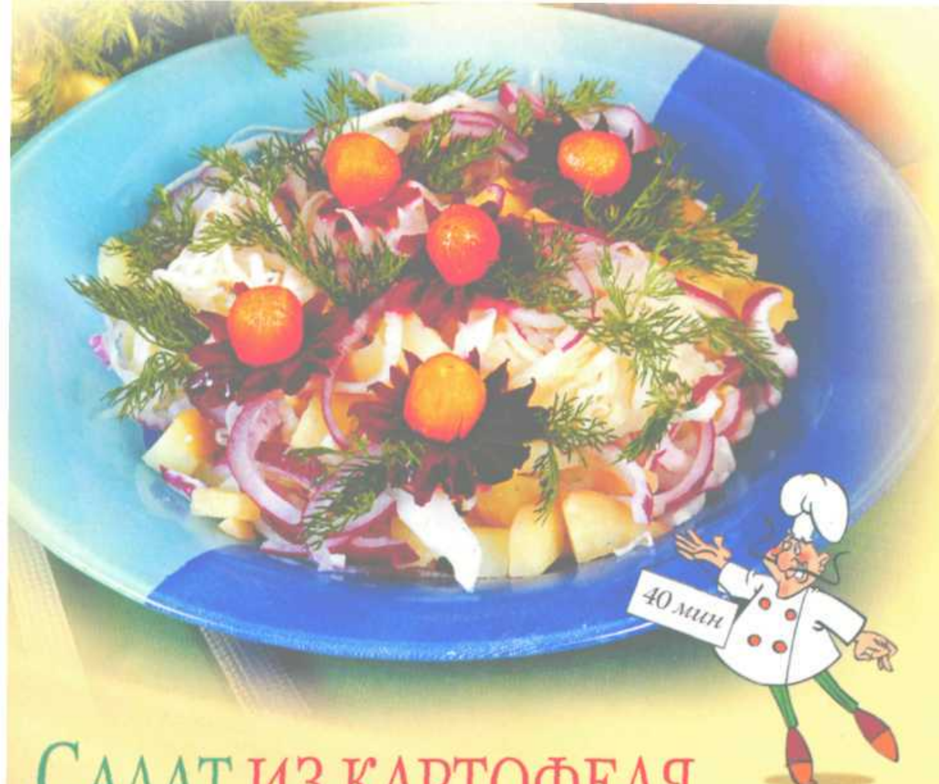
- *1 яйцо*
- *зеленый лук*
- *зелень петрушки*

Картофель, морковь, свеклу сварить, очистить, нарезать кубиками. Нарезать соленые огурцы. Филе сельди нарезать мелкими кусочками.

Подготовленные ингредиенты сложить в миску, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, перемешать.

Яйцо сварить вкрутую.

Выложить салат горкой на блюдо, украсить дольками вареного яйца, зеленью петрушки, зеленым луком.



Салат из картофеля и квашеной капусты

- *200 г квашеной капусты*
- *2-3 сваренных в мундире клубня картофеля*
- *1 луковица*
- *2 ст. ложки растительного масла*
- *соль*

Для украшения:

- *1 вареная свекла*
- *1 вареная морковь*
- *зелень укропа*



Чтобы свекла сохранила насыщенный цвет, при варке добавьте в воду немного лимонной кислоты или столового уксуса.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть. Картофель, свеклу и морковь очистить. Картофель нарезать кубиками, смешать с луком и капустой, посолить, заправить маслом. Свеклу нарезать кружочками.

Узким ножом вырезать зубчики по краям. С помощью ножа-выемки вырезать из моркови шарики. Разложить салат по тарелкам, украсить веточками укропа и «цветками» из свеклы и моркови.

Салат «Рыбка»

- *150 г филе сельди*
- *2 сваренных в мундире клубня картофеля*
- *2 вареные моркови*
- *2 ст. ложки растительного масла*

Для украшения:

- *1 луковица*
- *1 вареная свекла*
- *1 ст. ложка консервированного зеленого горошка*
- *1 ст. ложка горчичного соуса*
- *1 горошина душистого перца*

Лук нарезать полукольцами. Картофель и морковь нарезать кубиками, филе сельди – небольшими кусочками. Выложить слоями картофель, морковь и сельдь в фигурную салатницу, полить маслом. Свеклу разрезать пополам и нарезать тонкими ломтиками.

Свернуть ломтики свеклы кулечком. Выложить полукольца лука на сельдь, имитируя чешую. Горчичным соусом нарисовать голову, сделать «глаз» из горошины перца. Украсить салат зеленым горошком и кулечками из свеклы.



Запеканка из сельди

- *2 филе соленой сельди*
- *4 яйца*
- *2 пучка зелени*
- *2 ст. ложки сметаны*
- *2 ст. ложки растительного масла*

Филе сельди вымочить в молоке, нарезать ломтиками. Положить половину в смазанную маслом сковородку, сверху посыпать мелко нарезанными яйцами, сваренными вкрутую, и рубленой зеленью, прикрыть сверху второй половиной филе, залить сметаной и запекать в духовке.









Салат «Закусочный»

- *150 г квашеной капусты*
- *150 г маринованных грибов*
- *2 соленых огурца*
- *1 долька чеснока*
- *1 ст. ложка растительного масла*
- *соль*
- *зелень петрушки для украшения*



У крупных соленых огурцов удаляется кожица и сердцевина.

Маринованные грибы промыть, отобрать несколько штук для украшения, остальные разрезать вдоль на 4 части. Соленые огурцы ополоснуть холодной водой, разрезать вдоль на две части и нашинковать. Квашеную капусту отжать от рассола и мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в глубокую посуду, посолить, заправить растительным маслом, перемешать, выложить горкой на сервировочное блюдо, украсить целыми грибами и зеленью петрушки и подать к столу.

- *1 кг белокочанной капусты*
- *2-3 болгарских перца*
- *2 луковицы*
- *1 ч. ложка шафрана*

Для заливки:

- *на 1 л воды – 100 мл столового уксуса*
- *100 мл растительного масла*
- *100 г сахара*
- *соль*

Капусту нарезать кусочками квадратной формы.
Лук нашинковать. Болгарский перец нарезать тонкими полосками.
Подготовленные овощи сложить в эмалированную или стеклянную емкость. Добавить шафран.
Перемешать, разложить по сухим чистым банкам.
Воду довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 1-2 минуты, процедить. Добавить уксус и растительное масло.
Капусту залить горячим маринадом.
Накрыть крышками и стерилизовать. Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до остывания.

Капуста белокочанная с шафраном



Капуста белокочанная по-грузински





- *1 кг белокочанной капусты*
- *1 свекла*
- *3 ст. ложки растительного масла*
- *по 30 г зелени петрушки, укропа и базилика*
- *5-6 долек чеснока*
- *по 3-4 горошины душистого и черного перца*
- *1 небольшой стручок красного острого перца*
- *1 корень петрушки*

Для заливки:

- *на 1 л воды – 1 л столового уксуса*
- *2 ст. ложки соли*

Капусту вымыть, разрезать вилок пополам, вырезать кочерыжку, нарезать ломтиками квадратной или прямоугольной формы. Бланшировать в кипящей воде в течение 2-3 минут, откинуть на сито и обдать холодной водой. Часть свеклы натереть на крупной терке, оставшуюся нарезать тонкими ломтиками.
Красный перец нарезать кусочками. Чеснок и корень петрушки измельчить. Зелень измельчить. На дно эмалированной или стеклянной емкости положить натертую свеклу, красный перец, корень петрушки, часть чеснока и зелени. Сверху уложить капусту, пересыпая оставшимися чесноком и зеленью и перекладывая ломтиками свеклы. Добавить душистый и черный перец, растительное масло. Приготовить маринад, охладить и залить им капусту. Выдержать капусту при комнатной температуре 48 ч, затем убрать на хранение.



Капуста, квашенная с клюквой

- *1 кг белокочанной капусты*
- *1-2 моркови*
- *150 г клюквы*
- *1-2 ч. ложки семян укропа*
- *соль*

Капусту нашинковать.
Морковь натереть на крупной терке.
Капусту и морковь смешать, посолить, добавить семена укропа, перетереть руками. Добавить клюкву. Перемешать, оставить на 30 минут.

Капусту переложить в банки. Слегка утрамбовать, обвязать банки чистой марлей. Оставить на несколько дней при комнатной температуре для брожения. Периодически снимать пену.
Когда сок станет прозрачным, укупорить банки полиэтиленовыми крышками и убрать в прохладное место.

Сельдь пряного посола

- *1 кг свежей или свежемороженой сельди*
- *3-4 горошины черного перца*
- *2-3 горошины душистого перца*
- *2-3 бутона гвоздики*
- *2-3 лавровых листа*
- *1 ч. ложка семян укропа*
- *1 ч. ложка кориандра*

Для рассола:

- *на 1 л воды – 3-4 ст. ложки соли крупного помола*
- *1 ст. ложка сахара*

Сельдь тщательно вымыть в холодной воде. Обсушить чистой салфеткой. Сложить в банку или эмалированную кастрюлю. Соль и сахар растворить в горячей воде. Добавить приправы. Кипятить в течение 10 минут на маленьком огне, остудить. Сельдь залить рассолом. Поставить в прохладное место. Солить в течение 12-14 дней, следя за тем, чтобы сельдь была покрыта рассолом.





Капуста краснокочанная с яблоками и луком

- *1 кг краснокочанной капусты*
- *2 яблока*
- *2 луковицы*
- *1 ч. ложка семян укропа*

Для заливки:

- *на 1 л воды – 300 мл 9%-ного уксуса*
- *100 г сахара*
- *соль*

Капусту вымыть, нашинковать. Яблоки нарезать соломкой. Лук измельчить.

Сложить подготовленные овощи и яблоки в миску, добавить семена укропа. Перемешать. Полученную смесь уложить в сухие чистые банки, слегка уплотнить. Приготовить маринад, дать отстояться, процедить. Капусту залить горячим маринадом.
Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.
Пастеризовать при 85 °С, укупорить и охладить.





Огурцы консервированные

На 10 кг огурцов:

- *2 корня и 5 листьев хрена*
- *2 головки чеснока*
- *1 стручок горького и 5 стручков сладкого перца*
- *3-4 штуки сельдерея (корень и зелень)*
- *20 штук черносмородинового листа*
- *20 штук вишневого листа*
- *укроп*

Мелкие огурцы перемыть. Дно банки выстлать промытыми листьями смородины, вишни, дуба, хрена. Положить остальные пряности, пересыпая ими плотно уложенные огурцы.

Рассол:

- *на 10 л воды – пол-литровую банку соли*
- *1 стакан водки*
- *8 ст. ложек уксуса*

Огурцы залить горячим рассолом. На второй день долить рассол, не доливая его на 1 см до края банки, и укупорить.

Н 37 **Наша** закуска: селедочка, маринованные грибочки, квашеная капуста. — М.: Эксмо, 2007. — 32 с.: ил.

Соленья — неотъемлемая часть русского стола, это самая лучшая закуска под водку. Соленые хрустящие огурчики — превосходное дополнение к дымящемуся отварному картофелю с зеленью. А как приятно похрустеть квашеной капусткой, аппетитными маринованными грибочками. И что за закуска без пряной селедочки с лучком и черным хлебом, которая сама так и просится в рот! Ну что, потекли слюнки? Тогда возьмите нашу книгу.

В ней собраны традиционные рецепты всеми любимых закусок, а также варианты других блюд с уже известными продуктами.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 5-699-20343-5

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

НАША ЗАКУСКА:
селедочка, маринованные грибочки, квашеная капуста

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Н. Симкин*
Корректор *Е. Сырцова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении *обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»* E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: *ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.* Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 29.01.2007
Формат 60x100 1/16. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная.
Усл. печ. л. 1,8. Тираж 10000. Заказ 79.
Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альянс «Югполиграфиздат», Полиграфкомбинат «Офсет». 400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.
Тел./факс (8442) 97-48-21, 97-49-40. E-mail: ipk-ofset@t-k.ru

www.natahaus.ru Jansal